

Bezlepkové cookies více chutí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka Nomix 200 g
- vejce 1 ks
- kypřicí prášek do pečiva 4 g
- sůl 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr 120 g
- máslo 120 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny na základní recept můžeme libovolně přidávat a kombinovat. Pro fit variantu přidáme do sušenek 20 g pohankových vloček, které opražíme na suché pánvi, trochu pomeleme a smícháme třeba s čokoládou. Další možností je přidat do sušenek nejrůznější oříšky nebo trochu kakaa.

Změklé máslo utřeme s cukrem a vejci. Do směsi vmícháme bezlepkovou mouku promíchanou s práškem do pečiva a solí. Dále do těsta přidáme ostatní ingredience a těsto necháme chvíli stát.

Na pečicí papír lžící vytváříme menší sušenky. Počítejme s tím, že se sušenky při pečení mírně

roztečou. Sušenky můžeme posypat hořkou čokoládou, kterou si rozdrtíme na menší kousky. Vyzkoušet lze také sušená jablka pokrájená na malé kostky se skořicí.

Pečeme při teplotě 180 °C po dobu až 15 minut. Před vyndáním z trouby vyzkoušejte, zda už jsou hotové. Vychladlé je uložíme tak, aby nezvlhly.

Bezlepkové cookies více chutí podáváme jako zdravou sladkost k různým příležitostem.